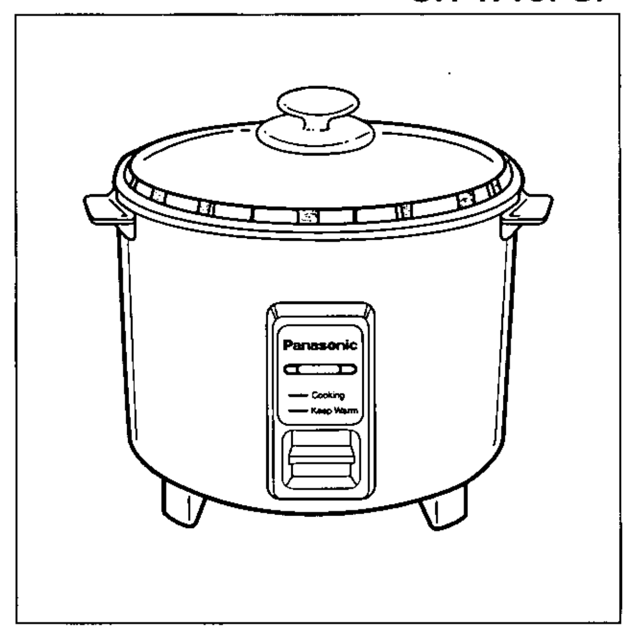


Operating Instructions

Rice Cooker/Steamer
SR-W15FSP



Panasonic®

Before using this cooker, please read these instructions completely.
Antes de usar la marmita, lea estas instrucciones hasta el final.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, and Rice Cooker/Steamer, except lid and pan, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is intended for household use.

NOTE

A. A short power supply cord set is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a longer cord set or extension cord is used,
   (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug: (one blade is wider than the other).
As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way.
If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Do not attempt to defeat this safety feature.

Thank you for purchasing the Panasonic Rice Cooker/Steamer.
For optimum performance and safety, please read these instructions carefully.

Muchas gracias por la adquisición de esta cocedora de arroz/al vapor Panasonic.
Para obtener el máximo rendimiento, y por motivos de seguridad, lea cuidadosamente estas instrucciones.

CONTENTS

INDICE

CAUTION PRECAUCIONES

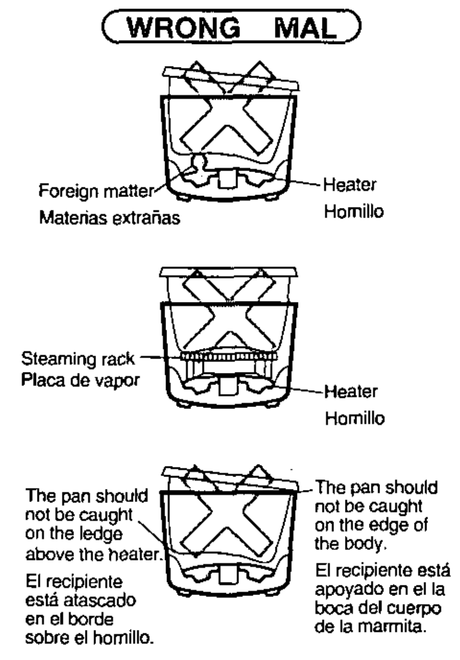
1
- Make sure that the pan is sitting properly in the cooker.
  If the pan is not positioned correctly, the switch may click off too soon or the heater may be damaged.
- Do not leave the steaming rack between the heater and pan.

> Your rice cooker has been designed with a thermal fuse which may shut the heater off in these cases.

- Be sure the switch is off before removing the pan.
- Asegurarse de que el recipiente está bien asentado sobre el hornillo eléctrico de la marmita.
  Si el recipiente no está bien asentado, el interruptor puede subir antes de lo debido o se quede dãñar el calentador u hornillo eléctrico.
- No ponga la placa de vapor entre el hornillo y el recipiente.

> Su marmita para arroz se ha disenñado con un fusible termal para que se desactive el hornillo en casos semejantes.

- S'assurer, avant d'enlever la casserole, que l'interrupteur est coupé.



2 Replace all damaged parts immediately.
Recambiar inmediatamente las partes dañadas.

3 Do not leave the lid down-side up in places subjected to direct sunlight.
If direct light is subjected to the concave side of the lid, it may focus on furniture, walls, etc., and damages may result.

No deje el lado inferior de la tapa hacia arriba en lugares sujetos a la luz directa del sol. Si la luz directa cae sobre el lado cóncavo de la tapa, puede proyectarse sobre los muebles, paredes, etc., y puede resultar en daños.

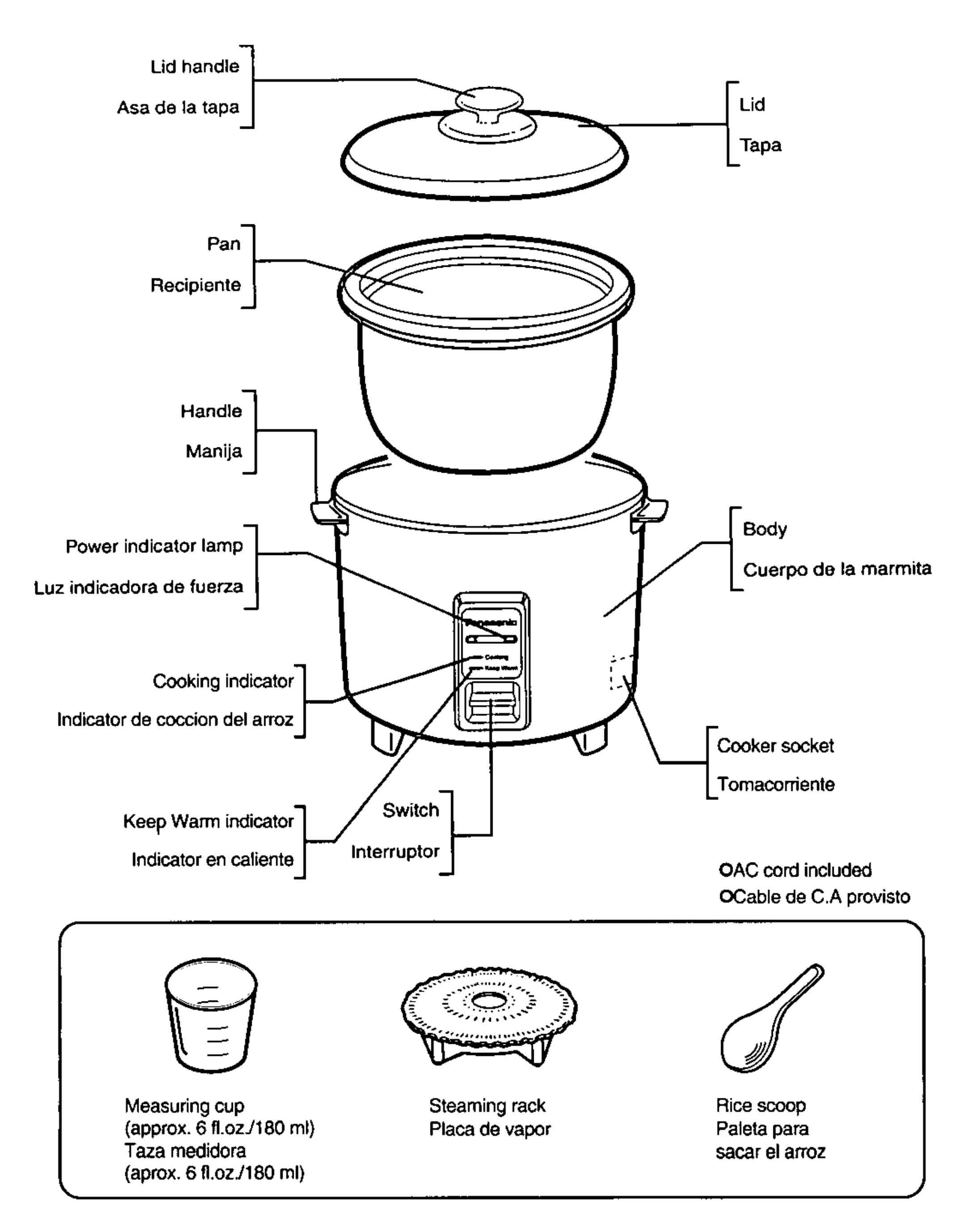
4 Do not tilt the rice-cooker on its edge or place it upside down with its power supply plug connected, as this may cause damage.

Ne pas incliner l'auto-cuiseur à riz sur sa bordure ni le placer à l'envers quand sa fiche d'alimentation est branchee car cela pourrait l'endommager.

5 Sumiflon coated pan may discolor with age. This is normal.
Do not use metal utensils with Sumiflon coated pan.

La cubierta interior de "Sumiflon" del recipiente puede perder el color con el tiempo. Esto es normal. No usar utensilios metálicos dentro del recipiente cubierto de "Sumiflon".

PARTS IDENTIFICATION
IDENTIFICACION DE LAS PARTES



HOW TO USE

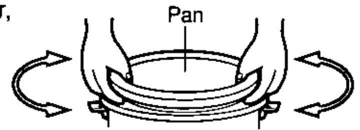
1 Measure rice with the measuring cup provided. One cup of uncooked rice makes approximately 2 cups of cooked rice. Rinse rice in a separate bowl until water becomes relatively clear.

2 Place rinsed rice in the pan. Add water according to the following standard.

Using the markings on the pan	Using the measuring cup	
	Raw rice by cup	Water to be added
e.g. To cook 6 cups of rice, rinse the rice, put it into the pan and adjust water to LEVEL INDICATOR 6. LEVEL INDICATOR MAX. LEVEL. Do not cook more than this amount.	8 cups	8-8¼ cups
	6 cups	6-6¼ cups
	4 cups	4-4¼ cups
	2 cups	2-2¼ cups

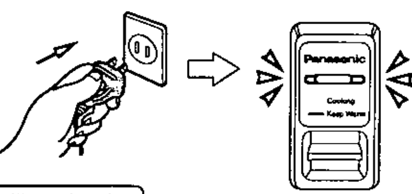
Adjust water quantity to your personal taste.

3 Set the pan in cooker. To place correctly on the heater, turn the pan gently to right and left. Cover with the lid and let rice soak approximately 30 minutes.



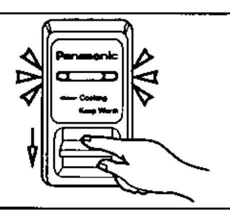
4 Attach AC cord to cooker and plug in. Power indicator lamp lights.

Do not plug in until ready to cook. Otherwise, rice may be ruined.



If the pan is not in the cooker, cooking will not begin.

5 Press the switch. The "Rice Cooking" indicator (Orange) tells you cooking has started.

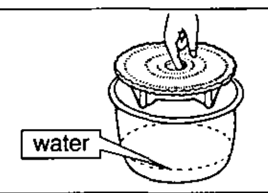
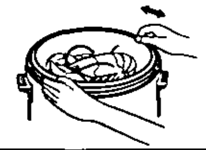


6 When rice is done, the switch will pop up. The "Keep Warm" indicator changes to orange to signal "Keep Warm" function is working.

7 After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to steam rice.

8 Unplug after use. Grasp plug, not the cord.

HOW TO STEAM FOODS

1	Add water to pan.
2	Place steaming rack inside the pan. 
3	Add food. (Place in dish if required) 
4	Cover unit, plug in cord and turn on unit to Rice Cooking. The "Rice Cooking" indicator (Orange) tells you cooking has started. 
5	Time the cooking manually. *Unit will automatically switch to Keep Warm, should water evaporate. *Remember that foods will continue to cook on Keep Warm. There must be water in the pan.
6	Turn off cooker by unplugging.
7	Remove foods, then the steaming rack, and finally pour off the water.

Note: The charts of P9-11 provide a general guide to quantity and cooking time.
Cooking time may be varied according to personal preference.
Less water means the unit will switch off sooner. To lengthen cooking time, add 1 tbsp (15 ml) more water.

KEEP WARM FUNCTION

•After cooking is completed, "Keep Warm" automatically functions until the cord is unplugged.
•Always unplug before taking the pan out of the cooker.
•Do not switch to "Cooking" again during "Keep Warm" function.
•Do not keep rice warm for more than 5 hours.
•Do not use "Keep Warm" function to reheat cold rice.

HOW TO CLEAN

1. Unplug before cleaning.
2. Soak the pan and the steaming rack in hot water to loosen cooked-on rice.
3. Do not immerse the body in water or any other liquid. Wipe with a damp cloth.
4. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Clean with non-metal brush or sponge.

COMO USAR

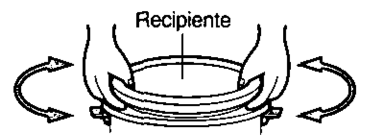
1 Medir el arroz con la taza medidora incluida. Una taza de arroz crudo proporciona aproximadamente 2 tazas de arroz cocido. Lavar el arroz en otro recipiente hasta que el agua se vuelva relativamente clara.

2 Introduzca el arroz lavado en el recipiente. Añada agua de acuerdo con las normas siguientes.

Empleo de las marcas del recipiente	Empleo de la taza medidora	
P. ej., Para cocinar 6 tazas de arroz, lave éste en el recipiente y añada agua hasta "6" de la INDICACIÓN DE NIVEL DE AGUA.	Arroz por tazas	Agua añadida
INDICADOR DE NIVEL	8 tazas	8-8$^1/_4$ tazas
L cup 1.5 8 6	6 tazas	6-6$^1/_4$ tazas
NIVEL MAXIMO.No cocer mas de esta cantidad	4 tazas	4-4$^1/_4$ tazas
	2 tazas	2-2$^1/_4$ tazas

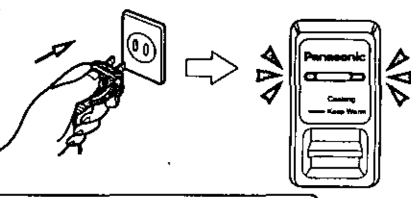
Ajuste la cantidad de agua a su gusto.

3 Introducir el recipiente en la marmita.
Para asentarlo correctamente sobre el hornillo, hacer girar suavemente el recipiente a derecha e izquierda.
Poner la tapa. Dejar que el arroz se humedezca unos 30 minutos.



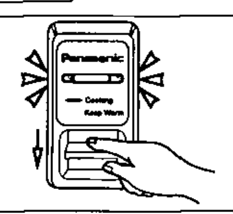
4 Conectar el cable de CA al tomacorriente y enchufar al suministro de fuerza.
Se prende la luz del indicador.

No conectar hasta que el arroz esté listo para cocer.
De otra manera puede deteriorarse.



Si el recipiente on está dentro de la marmita, no comenzará la cocción

5 Presionar hacia abajo la palanca del interruptor.
El indicador naranja DE COCCION DEL ARROZ muestra que comenzó a cocerse.



6 Cuando se haya cocido el arroz, el interruptor se moverá hacia arriba.
El indicador EN CALIENTE cambia a color naranja para indicar la función EN CALIENTE.

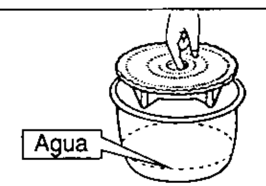
7 Después que el interruptor se mueva hacia arriba,
dejar la marmita cubierta durante unos 15 minutos para que el arroz se sature de vapor.

8 Desconectar el cable después de usar la marmita. Tirar del enchufe, no del cable.

Forma de cocer al vapor alimentos

1 Vierta agua en la marmita.

2 Coloque el plato de cocción al vapor en el interior de la marmita.



3 Añada la comida.
(Si es necesario, colóquela en un plato.)



4 Cubra la unidad, enchufe el cable de alimentación, y conecte ésta.
El indicador de "cocción del arroz" (anaranjado) le señalará que se ha iniciado la cocción.



5 Controle manualmente la cocción.
*La unidad cambiará automáticamente a mantenimiento EN CALIENTE si se evapora el agua.
*Recuerde que la comida seguirá cocinándose en el modo de mantenimiento EN CALIENTE. En la marmita deberá haber agua.

6 Desenchufe la cocedora de arroz/ al vapor.

7 Quite los alimentos, después el plato de cocción al vapor, y finalmente vierta el agua.

Nota: Las tablas de las páginas 12-14 ofrecen una guía general sobre la cantidad y el tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede variar de acuerdo con los gustos personales. Cuanto menos agua haya, más pronto se desconectará la alimentación de la unidad. Para prolongar el tiempo de cocción, añada 1 cucharada (15 ml) más de agua.

FUNCION EN CALIENTE

- Después de completar la cocción del arroz, la función EN CALIENTE para mantenerlo en este estado funciona automáticamente hasta que se desenchufa el aparato.
- Desenchufar siempre antes de sacar el recipiente fuera de la marmita.
- No cambiar a COCCION DEL ARROZ durante la función de EN CALIENTE.
- No mantener el arroz en caliente por más de 5 horas.
- No usar la función EN CALIENTE para calentar el arroz frío.

COMO LIMPIAR LA MARMITA

1. Desenchufar antes de hacer la limpieza.
2. Enjuagar el recipiente y la placa de vapor con agua caliente para que se desprenda el arroz adherido.
3. No sumergir la marmita en el agua. Fregarla con un paño húmedo.
4. No usar detergentes abrasivos o estropajos metálicos. Limpiar con un cepillo no metálico o con una esponja.

STEAMING VEGETABLES

Cooking vegetables with steam retains more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, attractive color.
Prepare vegetables by washing, peeling, and then cutting them into similar-sized pieces. Place them directly on the steaming rack, in a bamboo steaming tray, in a shallow metal, glass, or ceramic dish, or in foil. Then place 1 cup (180 mL) of hot tap water in the rice cooker pan. Insert the steaming rack or bowl with vegetables and cover. Set the switch to Rice Cooking and time according to the chart. These times are approximate. Keep track of times for items frequently steamed for future reference.

STEAMING FRESH VEGETABLES

Vegetable	Quantity	Water	Time
Artichokes: Globe: whole Jerusalem: peeled, whole	 2 - 4 2 - 4	 1-⅓ Cup (250 mL) 2 Cups (360mL)	 30 - 45 minutes 15 - 20 minutes
Asparagus	8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 mL)	5 - 10 minutes
Beans: Green, Waxed whole cut-up	 1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	 1 Cup (180 mL) 1 Cup (180 mL)	 12 - 13 minutes 9 - 11 minutes
Broccoli: spears	1 lb (500 g)	1 Cup (180 mL)	5 - 10 minutes
Beets: whole quartered	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	1 Cup (180 mL) 1 Cup (180 mL)	30 - 35 minutes 26 - 30 minutes
Brussels Sprouts	10 oz (300 g)	1-⅓ Cup (250 mL)	6 - 10 minutes
Cabbage: wedges	2 lb (900 g)	⅔ Cup (125 mL)	12 - 15 minutes
Carrots: small, whole thick slices	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	⅔ Cup (125 mL) ⅔ Cup (125 mL)	10 - 12 minutes 12 - 15 minutes
Cauliflower: flowerettes	1 lb (500 g)	⅔ Cup (125 mL)	12 - 14 minutes
Corn on the Cob	3 - 6 ears	1-⅓ Cup (250 mL)	10 - 15 minutes
Peas: shelled	8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 mL)	5 - 7 minutes
Potatoes, Sweet Potatoes, Yams: quartered	Medium (140 g) Large (180 g)	⅔ cup (125 mL) 1 Cup (180 mL)	18 - 20 minutes 20 - 22 minutes
Rutabagas, Turnips: diced	2 lb (900 g)	1-⅓ cup (250 mL)	20 - 30 minutes
Summer Squash, Zucchini: cut-up	 1 lb (500 g)	 ½ Cup (75 mL)	 5 - 10 minutes
Winter Squash: pieces	1 lb (500 g)	1-⅓ Cup (250 mL)	20 - 30 minutes
Spaghetti Squash: half	20 oz (650 g)	1-⅓ Cup (250 mL)	20 - 25 minutes
Spinach	5 oz (150 g)	⅓ Cup (50 mL)	5 - 8 minutes

STEAMING FROZEN VEGETABLES

1. Add water to pan.
2. Place steaming rack inside the pan.
3. Break up vegetables if necessary.
4. Add vegetables (place in dish if required).
5. Cover unit, plug in cord, and turn on unit to Rice Cooking.
6. Time the cooking manually. Unit will automatically switch to KEEP WARM, should water evaporate.
7. Stir vegetables occasionally.
8. Remove vegetables, then the steaming rack, and finally pour off the water.

Vegetable		Quantity	Water	Time
Asparagus		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 mL)	7 - 10 minutes
Beans:	Green, Waxed	10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 mL)	10 - 12 minutes
Broccoli		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 mL)	11 - 13 minutes
Carrots:	sliced	8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 mL)	12 - 15 minutes
Cauliflower		8 oz (200 g)	⅓ Cup (50 mL)	5 - 7 minutes
Corn:	kernel	10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 mL)	5 - 7 minutes
Peas		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 mL)	9 - 11 minutes
Spinach		5 oz (150 g)	⅓ Cup (50 mL)	5 - 7 minutes
Mixed Vegetables		10 oz (300 g)	⅓ Cup (50 mL)	7 - 10 minutes

MEXICAN HALIBUT

Use any firm fleshed fish for this simple preparation. On a shallow dish to fit on steaming rack, place

1 lb (500g) halibut pieces
juice of one lime or 1/2 lemon
2 cloves garlic, minced
2 tbsp (25 ml) parsley, minced

Put steaming rack in rice cooker pan with

2 - 1/3 cups (500 ml) water

Place dish on rack. Set to Rice Cooking and steam 5 - 7 minutes or until fish flakes when separated with a fork. Serve immediately with

2 tbsp (25 ml) salsa on each serving.

Serves 4

MONK FISH IN PARCHMENT

This steaming method may be used for any type of fish. Firmer fish handles better, whether cut in pieces or steaks.

Slice a lemon through the center and cut off four thin slices. Use the remainder for juice. Combine in a cup

2 tbsp (25 mL) lemon juice
1 tbsp (15 mL) olive oil
1/4 tsp (1 mL) salt
1/4 tsp (1 mL) basil
1/4 tsp (1 mL) oregano
1/4 tsp (1 mL) black pepper

Cut 2 pieces of parchment or cooking paper about 10" x 12" (25 x 30 cm). Place 1 piece of fish on each piece of paper. Pour on sauce and top with 2 slices of lemon. Fold paper over fish to seal. Tie with a string, if not secure. Place packets on steaming rack in rice cooker pan.
Add **2 - 1/3 cups (500 ml) water** to pan.
Cover and set to Rice Cooking.
Allow to steam 15 - 20 minutes.

Serves 2

SALMON TENDERED IN LETTUCE

Place a flat steaming rack in the rice cooker, pan and add

1 - 1/3 cup (250 ml) water

Wash and spread out

2 lettuce leaves

Top each with

1 salmon steak
a few drops of Japanese soya sauce
a sprinkle of black pepper
sprigs of fresh parsley or savory

Fold lettuce over salmon to form a packet. Place packets on steaming tray. Cover cooker and set to Rice Cooking. Allow salmon to steam 10 - 12 minutes. To serve, cut through lettuce to reveal salmon.

Serves 2

STEAMED MUSSELS IN WINE

Introduce a Greek flavor. As a starter or for lunch, be sure to serve with chunks of bread for sopping the juices.

In rice cooker pan place

2 lb (1 kg) mussels, scrubbed
1 onion, minced
1 stalk celery, minced
4 peppercorns
2 cups (375 mL) dry white wine

Cover and set to Rice Cooking. Cook until all mussels open (discard any mussels that do not open). Put mussels into hot serving dish(es).
Add **1 tbsp (15 ml) chopped parsley**
1 clove garlic

Continue to cook 3 - 5 minutes to develop the flavors. Pour over the mussels and serve.

Serves 4 - 6

STEAMED BROWN BREAD

Traditionally served with baked beans for Saturday night's supper in Canada's Maritimes. This bread can form an important part of a vegetarian menu.
Sometimes called Indian bread.

In medium bowl combine

1 - 1/3 cup (250 mL) graham or whole wheat flour
2/3 cup (125 mL) cornmeal
1 tbsp (15 mL) brown sugar
1 tsp (5 mL) baking soda
2/3 cup (125 mL) molasses
1 cup (175 mL) buttermilk or sour milk

Pour into greased 5-1/3 cup (1 L) pudding mold or bowl. Cover dish with aluminum foil or cooking paper (softened by running under hot tap water). Secure with string or elastic. Pour 2-1/3 cups (500 mL) water in rice cooker pan. Insert steaming rack and place pudding mold or bowl on the tray. Cover and set to Rice Cooking. Steam for 2 hours: After one hour add **2 - 1/3 cups (500 ml) more water.**
When water evaporates, the unit will switch to **Keep Warm**.
Invert onto a board or serving plate. Slice and serve warm with butter.

Serves 4

*If pan is large enough, 5-1/3 cups (1 L) water may be added at the beginning of cooking.

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES

La cocción al vapor de vegetales hace que queden más materias nutritivas que en el caso de hervidura o cocción.
Prepare los vegetales lavándolos, pelándolos, y después cortándolos en trozos de aproximadamente el mismo tamaño, colóquelos directamente sobre el plato de cocción al vapor, en una bandeja de bambú, en un plato de metal, cristal, o cerámica poco hondo, o en papel de aluminio. Después vierta 1 taza (180 ml) de agua caliente en la cocedora al vapor. Inserte el plato o la escudilla de cocción al vapor con vegetales y tápelo. Ponga el selector en "RICE COOKING" (cocción de arroz), y ajuste el tiempo de acuerdo con la tabla.
Estos tiempos son aproximados. Ante los tiempos de cocción de los alimentos más frecuentemente cocinados para futura referencia.

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES FRESCOS

Vegetal	Cantidad	Agua	Tiempo
Alcachofas: Redondas: enteras Jerusalén: peladas, enteras	 2 - 4 2 - 4	 1-1/3 tazas (250 mL) 2 tazas (360mL)	 30 - 45 minutos 15 - 20 minutos
Espárragos	8 oz (200 g)	1/3 tazas (50 mL)	5 - 10 minutos
Alubias: Verdes, judías enteras cortadas	 1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	 1 tazas (180 mL) 1 tazas (180 mL)	 12 - 13 minutos 9 - 11 minutos
Brécol: trozos	1 lb (500 g)	1 tazas (180 mL)	5 - 10 minutos
Remolacha: entera a trozos	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	1 tazas (180 mL) 1 tazas (180 mL)	30 - 35 minutos 26 - 30 minutos
Coles de Bruselas	10 oz (300 g)	1-1/3 tazas (250 mL)	6 - 10 minutos
col: trozos	2 lb (900 g)	2/3 tazas (125 mL)	12 - 15 minutos
Zanahorias: pequeñas, enteras rodajas gruesas	1 lb (500 g) 1 lb (500 g)	2/3 tazas (125 mL) 2/3 tazas (125 mL)	10 - 12 minutos 12 - 15 minutos
Coliflor: pequeñas	1 lb (500 g)	2/3 tazas (125 mL)	12 - 14 minutos
Maíz en la mazorca	3 - 6 ears	1-1/3 tazas (250 mL)	10 - 15 minutos
Guisantes: en su vaina	8 oz (200 g)	1/3 tazas (50 mL)	5 - 7 minutos
Patatas, batatas, Ñame: en trozos	Medium (140 g) Large (180 g)	2/3 tazas (125 mL) 1 tazas (180 mL)	18 - 20 minutos 20 - 22 minutos
Nabo sueco, nabos rojos: en cubitos	2 lb (900 g)	1-1/3 tazas (250 mL)	20 - 30 minutos
Calabaza de verano, Calabacín: Cortado	 1 lb (500 g)	 1/2 tazas (75 mL)	 5 - 10 minutos
Calabaza de invierno: trozos	1 lb (500 g)	1-1/3 tazas (250 mL)	20 - 30 minutos
Calabaza para espagueti: mitad	20 oz (650 g)	1-1/3 tazas (250 mL)	20 - 25 minutos
Espinacas	5 oz (150 g)	1/3 tazas (50 mL)	5 - 8 minutos

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES CONGELADOS

1. Vierta agua en la marmita.
2. Coloque el utensilio de cocción al vapor en la marmita.
3. Si es necesario, corte los vegetales.
4. Añada vegetales (si es necesario, coloque un plato).
5. Cierre la unidad, enchufe el cable, y ponga la unidad en el modo RICE COOKING (cocción de arroz).
6. Controle manualmente el tiempo. Si el agua se evapora, la unidad cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente).
7. Revuelva de vez en cuando los vegetales.
8. Extraiga los vegetales, despúes el plato de cocción al vapor, y finalmente tire el agua.

Vegetal	Cantidad	Agua	Tiempo
Espárragos	10 oz (300 g)	1/3 tazas (50 mL)	7 - 10 minutos
Alubias: Verdes, judías enteras	10 oz (300 g)	1/3 tazas (50 mL)	10 - 12 minutos
Brécol	10 oz (300 g)	1/3 tazas (50 mL)	11 - 13 minutos
Zanahorias: en rodajas	8 oz (200 g)	1/3 tazas (50 mL)	12 - 15 minutos
Coliflor	8 oz (200 g)	1/3 tazas (50 mL)	5 - 7 minutos
Maíz: granos	10 oz (300 g)	1/3 tazas (50 mL)	5 - 7 minutos
Guisantes	10 oz (300 g)	1/3 tazas (50 mL)	9 - 11 minutos
Espinacas	5 oz (150 g)	1/3 tazas (50 mL)	5 - 7 minutos
Vegetales mezclados	10 oz (300 g)	1/3 tazas (50 mL)	7 - 10 minutos

HALIBUT MEXICANO

Utilice pescado fresco para esta sencilla preparación.
En un plato plano, que quepa en la bandeja de cocción al vapor, coloque

500 g (1 libra) de trozos de halibut
Zumo de una lima o medio limón
2 dientes de ajo picados
2 cucharadas (25 ml) de perejil picado

Coloque la bandeja de cocción al vapor en la marmita de la cocedora de arroz con

2 - 1/3 tazas (500 ml) agua

Coloque la comida en las bandeja. Ajuste la unidad a cocción de arroz y vapor durante 5-7 minutos o hasta que el pescado se abra al separarlo con un tenedor.
Sírvalo inmediatamente con

2 cucharadas (25 ml) de salsa en cada plato.

4 raciones

PEJESAPO APERGAMINADO

Este método puede utilizarse para cualquier tipo de pescado. Cuanto más fresco sea el pescado, mejor, ya sea en trozos o en lonchas.

Corte un limón por el centro y después en pequeñas rodajas. Utilice el resto para el jugo. Combine en una taza

2 cucharadas (25 ml) de jugo de limón
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
1/4de cucharada (1 ml) de sal
1/4de cucharada (1 ml) de albahaca
1/4 de cucharada (1 ml) de orégano
1/4de cucharada (1 ml) de pimienta negra

Corte 2 piezas de pergamino o papel para cocina de (25 x 30 cm). Coloque un trozo de pescado en cada pieza de papel. Vierta salsa y coloque dos rodajas de limón encima. Doble el papel sobre el pescado para taparlo. Si no ha quedado seguro, átelo con una cuerda. Coloque los envoltorios en la bandeja de cocción al vapor de la marmita de la cocedora de arroz. Añada **2-1/3 tazas (500 ml) de agua** a la marmita. Cierre la cocedora y ajústela a Rice Cooking (cocción de arroz).
Espere 15-20 minutos.
2 raciones

SALMON SOBRE LECHUGA

Coloque una bandeja de cocción al vapor plana en la masrmita de la cocedora de arroz y añada

1 - 1/3 tazas (250 ml) de agua

Lave y despliegue

2 hojas de lechuga

Coloque encima de cada una

1 filete de salmón
unas gotas de salsa de soja japonesa
un poco de pimienta negra
un poco de perejil verde o ajedrea

Cubra el salmón con la lechuga para formar un envoltorio. Coloque los envoltorios en la bandeja de cocción al vapor. Cierre la cocedora y ajústela a Rice Cooking (cocción de arroz). Para servir, corte la lechuga de forma que se vea el salmón.
2 raciones

MEJILLONES COCIDOS EN VINO

Presente una buena tapa. Como entremés, o para la comida, no se olvide de ofrecer rodajas de pan para absorber la salsa.

Coloque en la marmita de la cocedora de arroz

2 libras (1 kg) de mejillones fregados
1 cebolla, cortada en trozos
1 tallo de apio, troceado
4 granos de pimienta
2 tazas (375 ml) de vino blanco seco

Tape la cocedora y ajústela a Rice Cooking (cocción de arroz). Espere hasta que se abran los mejillones (tire los que no se hayan abierto). Ponga los mejillones en platos.
Añada 1 cucharada (15 ml) de perejil picado
1 diente de ajo

Continúe cocinando durante 3-5 minutos para obtener el condimento. Vierta el condimento sobre los mejillones y sírvalos.
4-6 raciones

PAN MORENO AL VAPOR

Tradicionalmente lo toman con alubias cocidas para la cena del sábado los marineros de Canadá. Este pan puede formar una parte importante de un menú vegetariano. También se denomina pan indio.

En una cazuela mediana combine

1 - 1/3 tazas (250 ml) de harina de trigo sin cerner o integral
2/3 tazas (125 mL) de carne con maíz
1 cucharada (15 ml) azúcar negro
1 cucharada (5 ml) de levadura
2/3 tazas (125 ml) de melaza
1 taza (175 ml) de mantequilla o de leche cortada

Vierta 5-1/3 tazas (1 L) en un molde aceitado. Cubra el recipiente con papel de aluminio o de cocina (ablandado con agua caliente). Ate con una cuerda o una goma. Vierta 2-1/3 tazas (500 ml) de agua en la marmita de la cocedora de arroz. Inserte la bandeja de cocción al vapor y coloque el molde en la misma. Tape la cocedora y ajústela a Rice Cooking (cocción de arroz). Espere 2 horas. Después de una hora, añada **2 - 1/3 tazas (500 ml) más de agua.** Cuando el agua se haya evaporado, la unidad cambiará a **Keep Warm** (calentamiento).
Dé la vuelta sobre una tabla o un plato.
Corte y sirva caliente con mantequilla.
4 raciones

*Si la marmita es suficientemente grande, antes de comenzar la cocción habrá que añadir 5-1/3 tazas (1 L) de agua.

SPECIFICATIONS ESPECIFICACIONES

Model No. Nº de modelo	Power supply Alimen-tación	Power consumed Consumo	Capacity Capacidad	Dimensions (H x W x D) Dimensions (Al x An x Prf)	Weight Peso	Accessories Accesorios
SR-W15FSP	120V AC	600W	0.38 - 1.6 qts. (0.36-1.5 L)	9 5/6"x12 1/4"x10 2/3" (25 x 31 x 27 cm)	4.4 lbs. (2.0 kg)	Measuring cup (approx. 6 fl.oz./180 ml) Taza medidora (aprox. 6 fl.oz./ 180 ml) Steaming Rack Placa de vapor Rice Scoop Paleta para sacar el arroz

PANASONIC CONSUMER ELECTRONICS COMPANY,
DIVISION OF MATSUSHITA ELECTRIC CORPORATION OF AMERICA
One Panasonic Way, Secaucus,
New Jersey 07094

QY00A199
AP9905-1069 Printed in Thailand